

## DESSERTS

Petit pot de crème à l'érable	10 \$
Salade de fruits	10 \$
Tarte au sucre	11 \$
Tarte à la lime	14 \$
Gâteau au fromage	15 \$
Torte choco Paqbo	14 \$
- Ajoutez une boule de crème glacée	2 <sup>50</sup> \$

## CAFÉS SPÉCIAUX

Le Coureur des Bois :	13 \$
Boisson à la crème d'érable et Whisky Le Coureur des Bois	
Irlandais : Baileys et Whisky	13 \$
Espagnol : Tia Maria et Rhum brun	13 \$
Brésilien : Tia Maria, Cognac et Grand Marnier	13 \$

## BREUVAGES

Jus (pommes, ananas, orange et pamplemousse)	5 \$
Lait	3 \$
Café filtre et thé	3 \$
Chocolat chaud	3 <sup>50</sup> \$
Espresso	4 \$
Cappuccino ou Allongé	5 \$
Café au lait	6 \$
Bol de café au lait	7 \$



## COCKTAILS

Bloody Ceasar	13 \$
Mojito classique	13 \$
Martini	14 \$
Negroni	14 \$
Aperol Spritz classique	15 \$
Espresso Martini	15 \$
Old Fashioned	15 \$
Margarita (classique ou épicée)	15 \$

## LES SIGNATURES

Sangria	14 \$
Mojito Chic Choc : Rhum Chic Choc, club soda et citron	14 \$
Le Gaspésien : Gin Récif, Tonic et Vermouth blanc	15 \$
Surfside : Gin Aperol aux raisins verts	15 \$
Spicy Summer : Téquila Sour épicée	16 \$

## MOCKTAILS

Dry July : Spritz fruits exotiques, sirop de Yuzu et ananas	12 \$
L'Oasis : Fizz fraises et lavande	12 \$

## BIÈRES EN FÛT

PIT CARIBOU	12oz : 9 \$	20oz : 12 \$	Pichet : 32 \$
Blonde de l'Anse			
Bonne Aventure			
Blanche de Pratto			
Murdoch IPA			

## BIÈRES EMBOUTEILLÉES

Budweiser	7 \$
Bud Light	7 \$
Labatt Bleue	7 \$
Stella Artois	9 \$
Corona	9 \$

## CARTE DES VINS

### VINS BLANCS

GEA Chardonnay, Alcardet Bodegas, Espagne 2023	11 \$	18 \$	49 \$
L'Instant Chardonnay, Vignobles Berthier, France 2023			61 \$
Libero Pinot Grigio, Cantine Ermes, Sicile, Italie 2023	11 \$	18 \$	49 \$
Touraine, Sauvignon Blanc, Domaine Joel Delaunay, France 2023	13 \$	20 \$	57 \$
Muscadet Les Gautronnières, Domaine Bonnet-Huteau, France 2022			69 \$
Petit Chablis, Domaine de C. et F. Gueguen, France 2022			75 \$
Sancerre, Les Panseillots, Domaine Guillerault-Fargette, France 2021			84 \$

### VINS ROUGES

GEA Cabernet Sauvignon, Alcardet Bodegas, Espagne 2023	11 \$	18 \$	49 \$
Élégance, Pinot Noir Pays d'oc, Domaine Auriol, France 2022 (Vin BIO)	16 \$	23 \$	69 \$
Terre de Mistral, Côtes-du-Rhône, Rémy Ferbras, France 2022	13 \$	20 \$	56 \$
Le Corbinie Chianti, Sangiovese, Italie 2022	13 \$	20 \$	59 \$
Yves Cuilleron, Les Vignes d'à Côté, Syrah, France 2023			58 \$
Ripasso Valpolicella Classico Superiore, Giuseppe Campagnola, Italie 2021			69 \$
Saint-Émilion Grand Cru, Château Haut-Segottes, France 2017			112 \$

### VINS ROSÉS

Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé Dupéré-Barrera, France	14 \$	21 \$	60 \$
IGP Gard Rosé Buti Nages, France	11 \$	18 \$	49 \$

### BULLES

Montmartre Blanc de Blancs Brut, Alsace, France	15 \$	45 \$
Cuvée Charles Brut, Charles Collin, Champagne, France		110 \$



Taxes en sus

**paqbo**  
restaurant

PERCE  
MENU

Au cœur de la vie gourmande de Percé, notre restaurant s'est forgé une clientèle fidèle grâce à son engagement sans faille envers la qualité, qu'il s'agisse de produits d'origine irréprochable ou de fruits de mer reconnus pour leur fraîcheur exceptionnelle. Notre Chef Normand Bond s'assure que dans chaque plat, l'art culinaire se marie avec les saveurs gourmandes, transformant les ingrédients de saison en plats signatures savoureux et uniques.

L'expérience est rehaussée par une équipe de service réputée pour sa chaleur, son attention et son professionnalisme, qui veille à ce que chaque visite soit à la fois simple et mémorable.

Bienvenue au PAQBO et bon appétit !



## ENTRÉES

POTAGE DU JOUR	10 \$	SALADE CÉSAR	16 \$
CHAUDRÉE GASPÉSIENNE	18 \$	FROMAGE EN GRAINS FRIT	15 \$
CALMARS	19 \$	FONDUE AU HOMARD BRANDY ET PARMESAN	15 \$
BOULETTES DE MORUE SÉCHÉE SALÉE, SAUCE TARTARE	14 \$	TARTARE AUX DEUX SAUMONS (4oz)	20 \$



## PLATS PRINCIPAUX

PIZZA MARGHERITA	24 \$
Sauce tomate, pesto, tomates cerises, bocconcini, mozzarella et roquette	
CHAUDRÉE GASPÉSIENNE	26 \$
Crevettes, saumon, pétoncles et moules	
BURGER PAQBO	29 \$
Bœuf, bacon, laitue, tomate, cornichon, fromage cheddar, mayonnaise épicée, servi avec frites	
LINGUINE AUX CREVETTES	34 \$
Crème d'ail, haricots verts, roquette et parmesan	
FISH'N CHIPS	33 \$
Morue, panure à la bière Pit Caribou rousse, sauce tartare, servi avec frites	
COQUILLE DE LA MER	35 \$
Pommes de terre, morue, crevettes nordiques, pétoncles, homard, sauce au vin blanc et mozzarella, servie avec salade verte	
TARTARE AUX DEUX SAUMONS	35 \$
Roquette, oignons frits et marinés, chips de légumes, servi avec frites	
FLÉTAN DE LA GASPÉSIE	38 \$
Lentilles Béluga, beurre de carotte et légumes du jardin	



## EXCLUSIVEMENT À PERCÉ

LE PLAT DU JOUR	33 \$
BURGER VÉGÉ	28 \$
Boulette de lentilles, relish tomates maison, guacamole, fromage cheddar Perron	
MORUE À LA GASPÉSIENNE	34 \$
Garniture d'oignons et lardons	
CÔTES LEVÉES AU SIROP D'ÉRABLE	41 \$
Frites et salade	
STEAK FRITES	42 \$
Bavette sauce au poivre et cognac	
BOUILLABAISSE DU CHEF NORMAND	51 \$
PLATEAU DE LA MER À PARTAGER	105 \$
Homard, saumon, morue, pétoncles et crevettes nordiques	
HOMARD FRAIS DU VIVIER	PRIX DU MARCHÉ
Accompagnements	

